

Tilia

RESTAURANT

Essen ist ein Bedürfnis, Genießen eine Kunst.

Willkommen im Tilia, wo Tradition auf Moderne trifft!

*Liebvoller Service und pure Leidenschaft für gesunde, zeitgemäße und kreative Küche
machen uns zu einem einzigartigen kulinarischen Erlebnis.*

*Hier findet ihr eine sorgfältige Auswahl an veganen, Fisch- und Fleischgerichten, die aus regionalen Produkten
zubereitet und mit Kräutern und Gewürzen aus der ganzen Welt verfeinert werden.*

Taucht ein in die Aromenvielfalt und lasst euch von unserem Credo verzaubern.

Wir bereiten alle Speisen erst nach Bestellung für euch zu. Aus diesem Grund kann es teilweise etwas länger dauern.

Wir bitten daher um euer Verständnis im Sinne der Frische!

*Unser Team mit Küchenchef Björn Schedler und Restaurantleiter Peter Toth freuen sich darauf,
euch mit ihren köstlichen Kreationen zu verwöhnen.*

*Einen angenehmen Aufenthalt wünschen euch eure Gastgeber
mit Stefanie Ballschuh*

&

Tilia Team

*Viele Produkte beziehen wir aus der **Region**.*

*Die Nähe zum Erzeuger garantiert kurze Lieferwege und **optimale Frische**.*

*Somit wird Euer Aufenthalt bei uns zu einem **Genuss aller Sinne**.*

*Ziegenkäseprodukte aus dem
Bio-Ziegenhof der Familie Seim
in Lauterbach*

*Forellenzucht
am Lachsbach
Rathmannsdorf*

*Backwaren aus
Gnaucks Backhaus in Sebnitz*

*Fleisch- und Wurstwaren
von der Fleischerei
Dürrröhrsdorf*

*Geflügelhof
Struppen GmbH*

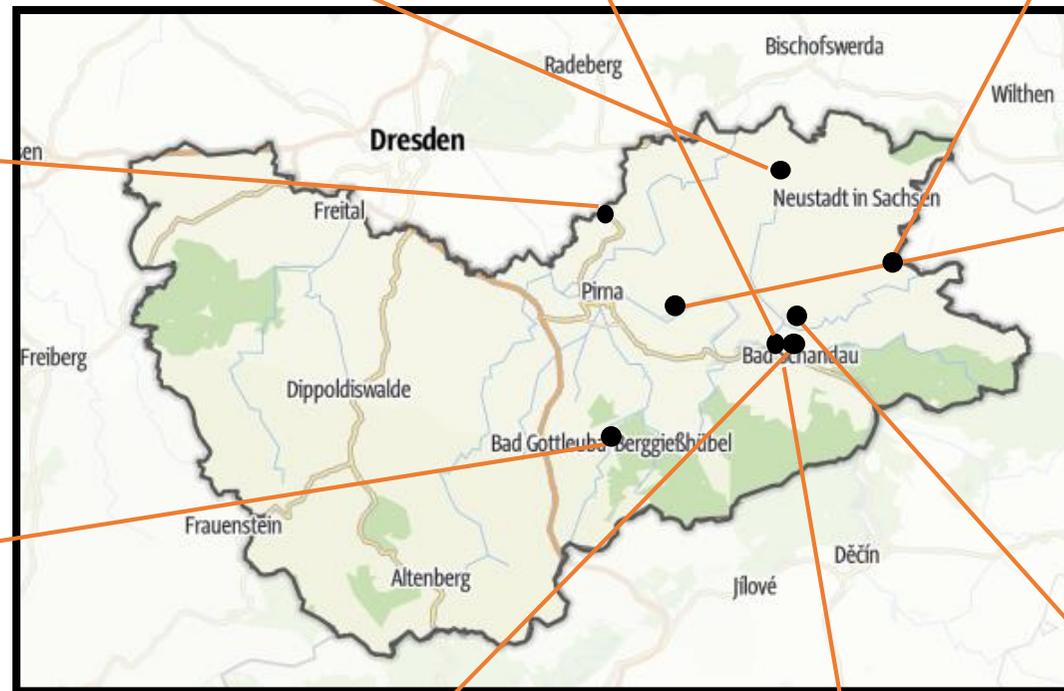
*Steinchampignons von
der Champignonzucht
Eichler
aus Bad Gottleuba*

*Obst und Gemüse aus der
Oberlausitz von
Marktfrisch Rothenburg*

*Rotwild aus sächsischen
Wäldern von Sachsenforst*

*Bienenhonig vom Imker
Tharang
aus Rathmannsdorf*

*Kartoffeln vom
Landwirt Seeliger
in Altendorf*



Vorspeisen & Salate

Spargelsalat mit roten Linsen_(6/AW/F/K)
mariniert mit Karotten-Ingwerdressing
und Naanbrot...



10,50 €

Jasminreis-Kichererbsen-Bowl_(AW/F/K)
aus Edamame, Rotkohl, Gartengemüse, Wakame, jungen Kräutern
geröstetem Sesam und Zitrusaromen...



Kleine Portion: 9,50 €

Große Portion: 13,00 €

Kleine Salat-Bowl_(H)
aus bunten Blattsalaten, knackigem Gemüse, frischen Kräutern,
pfannengerösteten Knusperkörnern...



7,50 €

Vitalsalat „Tilia“_(6/H)
mit knackigen Blattsalaten, saftigen Früchten, Gartengemüse,
Kräutern und Nüssen...



Kleine Portion: 10,90 €

Große Portion: 15,90 €

...Und wie magst du deinen Salat mariniert?



Mit **Gemüse-Balsamico**_(6/J) oder **Himbeer-Dressing**₍₆₎ ...



...Wähle dein Topping zu deinem Gericht:

knuspriger Guanciale_(1/4)

6,50 €

Lauterbacher Ziegenkäse mit Sumach_(G)

5,00 €

Falafel nach Tagesangebot



4,50 €

Miso-Honig Hähnchen aus dem Ofen_(AG/E/F)

7,50 €

Suppen

Süppchen von Spargel_(6/AW/H)
mit kandierter Zitrone und Nuss-Knusper...



8,50 €

Fischsuppe "Tilia"_(B/D/I/N)
mit Peperoni, Safran, Fenchelsamen
Fischfiletstücken und Garnelen...

Kleine Portion: 9,50 €
Große Portion: 13,50 €

...Wähle deinen „Sidekick“ zu deiner Suppe:

Lauterbacher Ziegenkäse mit Sumach_(C)
Falafel nach Tagesangebot 
Miso-Honig Hähnchen aus dem Ofen_(AG/E/F)

5,00 €

4,50 €

7,50 €

Moderne Hauptspeisen

Linguine & Sommertrüffel_(4/6/AG/AW/F/H/I)

in aromatischer Trüffelsauce geschwenkt, Haselnuss-Cashewkern-Misopesto und frisch gehobelter Sommertrüffel...



23,50 €

Cremiges Kräuter-Risotto_(6/G/I)

mit Erbsen, grünem Spargel, Mini-Kapern, jungem Spinat und pfannengerösteten Pinienkernen...



21,00 €

Spargel-Frittata_(1/6/C/G/H)

aus Spargel, getrockneten Tomaten, griechischem Joghurt und Thymian in Ei und Parmesan gebacken, dazu geröstete Haselnuskerne



23,50 €

...Leckere Versuchung auf deiner Pasta oder Risotto:

knuspriger Guanciale_(1/A)

6,50 €

Lauterbacher Ziegenkäse mit Sumach_(G)

5,00 €

Falafel nach Tagesangebot



4,50 €

Miso-Honig Hähnchen aus dem Ofen_(AG/E/F)

7,50 €

<p>Gebratener Spicy Graved Gin-Lachs_(6/D/G) an cremigem Zitronen-Risotto, gebackenem grünen Spargel und Zitronenmelisse</p>	27,50 €
<p>Saltimbocca vom Welsfilet_(C/D/G) mit gebackenem Spargel, Kapern und Spinat dazu Sauce Choron und Rosmarin-Drillingen</p>	29,90 €
<p>Gefüllte Maishähnchenbrust „Supreme“_(AW/G/H) mit Tomatenfrischkäse, cremigem Maispüree, gebackenem Frühlingslauch und gerösteten Pinienkernen</p>	25,00 €
<p>Sous Vide Rib Eye Steak mit Zitronen-Lavendel-Knusper_(AW/F/G/J/N) dazu rauchige Baconbutter, Kräuter-Steinchampignons in Butter geschwenkt und Kartoffel-Dijonsenfpüree</p>	33,00 €
<p>Lust auf frisch gehobelten Sommertrüffel auf deinem Gericht?</p>	6 €/Portion

Traditionelle Hauptspeisen

Kräuter-Serviettenknödel aus Vollkorn(AW/AG/AH/AR/C/G/H/I/K/N)
mit Steinchampignons aus Bad Gottleuba
in leichter Crèmesauce und Grün



21,00 €

Mandel-Forelle aus dem Lachsbach(6/AW/D/G/J)
mit zerlassener Kräuterbutter, marinierten Rohkostsalaten
und gebackenen Rösti-Ecken

25,00 €

Kräuter-Schnitzel vom sächsischen Landschwein(AW/C/G)
dazu Spargel, Sauce Hollandaise oder Semmelbutter
und Butterkartoffeln

28,50 €

Saftiger Schmorbraten vom Hirsch(6/AW/AG/AH/AR/C/G/H/I/K/N)
in Thymian-Wacholdersauce, dazu geschmorter Rotkohl
und geröstete Kräuter-Vollkornknödel

24,50 €

Desserts

Strawberry Passionfruit Crumble Cake_(1/AW/H)
Bourbon-Vanille-Zitrone-Pudding, Streusel,
Erdbeere und Passionsfrucht kombiniert im Glas
dazu Fruchtsorbet



9,00 €

Sächsische Quarkkeulchen_(AW/C/G)
mit fruchtigem Apfelmus, Zimt und Zucker
und Vanilleeis



8,00 €

Bourbon-Vanille Crème Brûlée_(C/G/H)
dazu Himbeer-Toffees mit Meersalzflocken
und Pistazieneis



9,50 €

Unser Eis- und Sorbetangebot:
Crème-Vanille_(G), Strawberry_(G), Chocolate Chips_(F/G),
Maple Walnut_(G/H), Pistazie_(G/H), weißes Nougateis_(C/G/H)



2,50 €/Kugel

Himbeersorbet, Zitronensorbet, Orangensorbet_(S),
Toffee_(F)



Portion Sahne_(G)

1,20 €

card payment over 10,-€ possible:



VISA



Liebe Gäste,

alle Speisen und Getränke können geringste branchenübliche Spuren,

z.B. Stäube, von Allergenen enthalten,

da wir eine offene Produktionsstätte sind und alle Allergene bei uns verarbeiten.

*Bei den Speisen und Getränken sind nur die Allergene gekennzeichnet die laut Rezepturen verarbeitet
oder auf der Verpackung aufgeführt sind.*

Bei Fragen wendet Euch gerne an uns.

Legende der Zusatzstoffe & Allergene

Zusatzstoffe

- 1. mit Konservierungsstoffen/Nitritpökelsalz*
- 2. geschwärzt*
- 3. mit Süßungsmittel*
- 4. mit Antioxidationsmittel*
- 5. mit Farbstoff*
- 6. geschwefelt /enthält Sulfite*
- 7. mit Phosphat*
- 9. mit Geschmacksverstärker*
- 10. chininhaltig*
- 11. koffeinhaltig*

Allergene

- AW) Glutentaltig Weizen*
- AR) Glutentaltig Roggen*
- AG) Glutentaltig Gerste*
- AH) Glutentaltig Hafer*
- B) Krebstiere*
- C) Eier*
- D) Fisch*
- E) Erdnüsse*
- F) Soja*
- G) Milch*
- H) Schalenfrüchte*
- I) Sellerie*
- J) Senf*
- K) Sesamsamen*
- L) Lupine*
- M) Weichtiere*
- N) Schwefeldioxid und Sulfit*